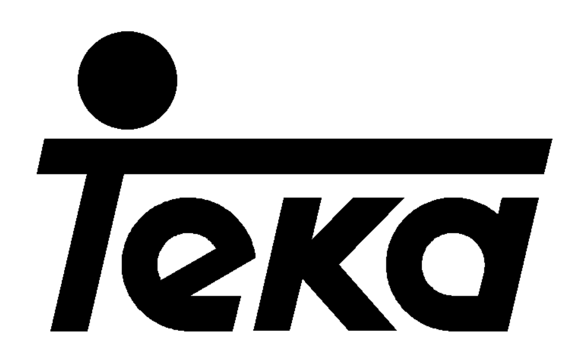
Manual de Instrucciones ES

Manual de Instruções PT

MWS 20 BIS





1831268

Índice

Estimado Cliente:

Gracias por haber elegido este producto **TEKA**.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización del producto.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA CONSULTAS FUTURAS.

Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. ¡Si cede el aparato a terceros, entrégueles también el correspondiente manual!

El manual del usuario también está disponible para su descarga en **www.teka.com**

Información sobre seguridad

⚠ Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES
ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños..
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

SEGURIDAD GENERAL

Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
– áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
– granjas;
– por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
– entornos de tipo hostales o pensiones.

- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios..
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.

Información sobre seguridad

- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:

  - La puerta no cierra correctamente;

  - Las bisagras de la puerta están dañadas;

  - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;

  - El cristal de la ventana está dañado;

  - Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.

El horno sólo puede volver a ser utilizado después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura y agite o mezcle los tarros o botes de alimentos infantiles calentados antes de consumirlos.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.

INSTALACIÓN

- En la instalación eléctrica se tiene que prever un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red en todos los polos con una apertura de contactos de mín. 3mm. Como dispositivos de separación apropiados se consideran, por ejemplo, cortacircuitos automáticos, fusibles (los fusibles roscados se tienen que retirar del porta fusibles), interruptores FI y contactores. Esta instalación tiene que cumplir con los reglamentos vigentes.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija y esta se queda accesible después de la instalación, entonces no es necesario prever el dispositivo de separación mencionado.
- La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (conexión de tierra).
- **¡Atención!** El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.

Información sobre seguridad

LIMPIEZA

- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Las superficies de contacto de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constantes en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”..

REPARACIÓN

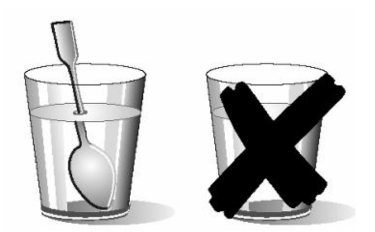
- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Instrucciones de seguridad

- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. **¡RIESGO DE INCENDIO!**

¡Cuidado!

- **Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando calienta pequeñas cantidades de alimentos. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.**
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. **¡Peligro de cortocircuito!**



¡Cuidado al calentar líquidos!

- Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados hacia fuera del recipiente. **¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!**
- Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.

Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas:

- No ponga el horno en marcha sin el acoplamiento, el anillo rotativo y el respectivo plato.
- No conecte el microondas en vacío. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. **¡RIESGO DE DAÑOS!**
- Para efectuar pruebas de programación del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.
- No tape ni obstruya los orificios de ventilación.
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- ¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como despensa.
- No use el horno para freír en baño de aceite, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno. Esto puede causar daños al horno, en especial a la zona de las bisagras. La puerta soporta un máximo de 8 kg.
- El plato rotativo y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

Las ventajas del horno microondas

En el fogón convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos de fuera a dentro. Existe, por ello, una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, los componentes del horno y los recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior hacia el exterior. No existe ninguna pérdida de calor al aire, las paredes de la cavidad y los recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, solamente se calienta el alimento.

En resumen, los hornos Microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general, reducción de 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno Microondas existe una válvula de alta tensión, llamada Magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de Microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y son distribuidas por un dispersor metálico o a través de un plato rotativo.

Dentro del horno, las Microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

Por qué se calientan los alimentos

La mayor parte de los alimentos contienen agua, cuyas moléculas vibran por acción de las Microondas.

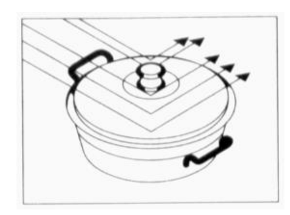
La fricción entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

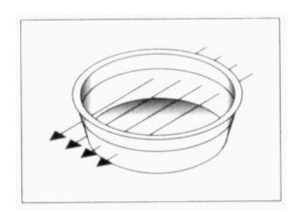
- estos pueden ser cocinados sin o con pocos líquidos o grasas;
- descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- no se alteran el color natural ni el aroma.

Las Microondas pasan a través de la porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

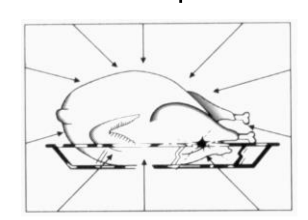
Las microondas son reflejadas por el metal...



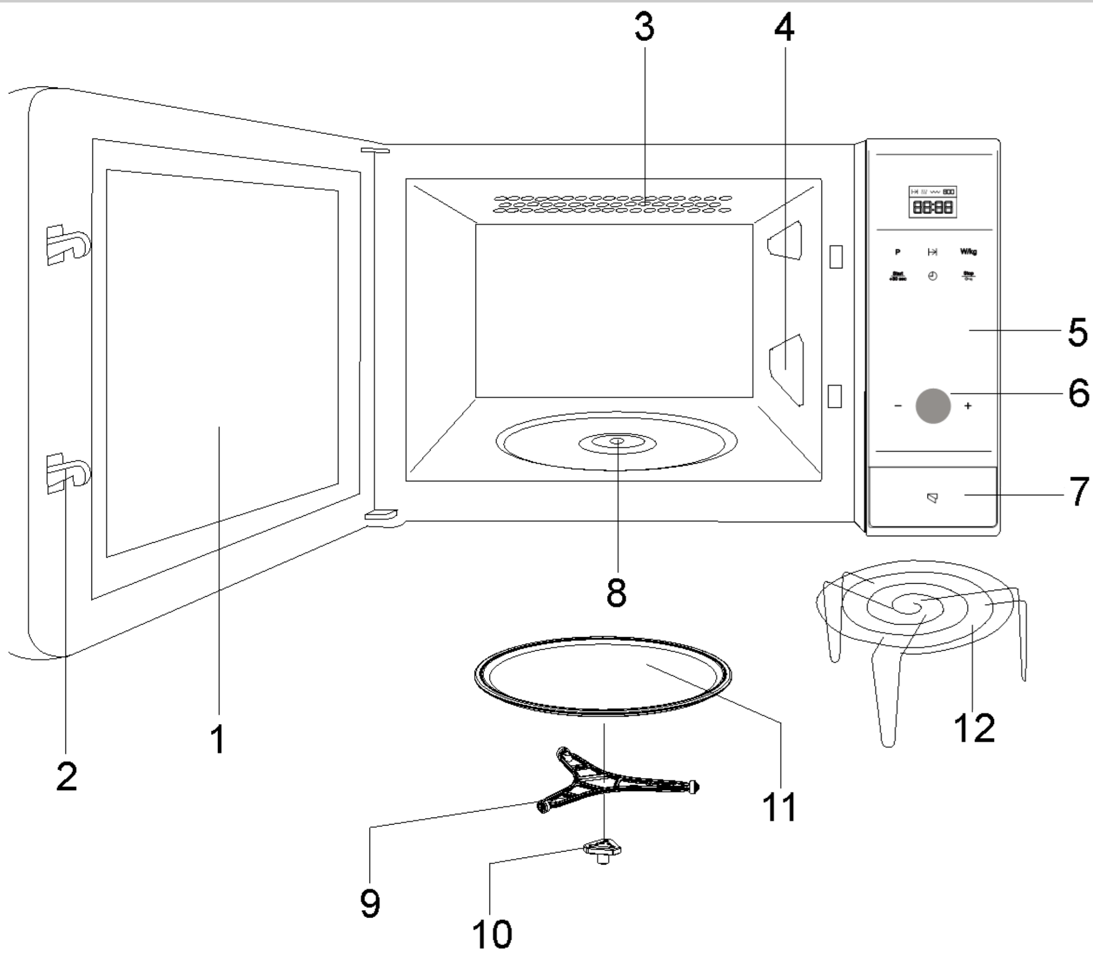
... atraviesan el cristal y a porcelana...



... y son absorbidas por los alimentos.

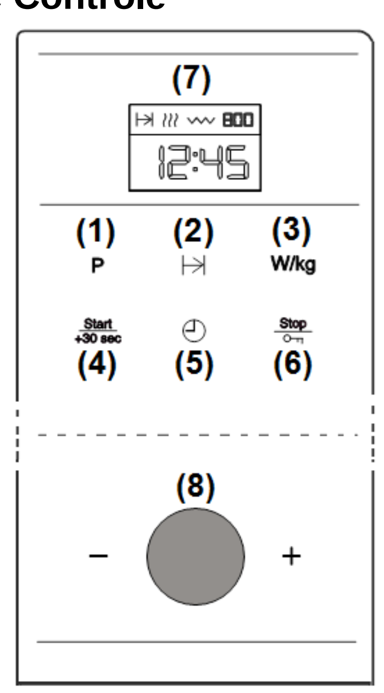


Descripción del horno



1. Cristal de la puerta
2. Lengüeta
3. Grill de cuarzo
4. Tapas de mica
5. Panel de mandos
6. Botón rotativo
7. Botón de apertura
8. Encaje del soporte rotativo
9. Soporte rotativo
10. Acoplamiento del motor
11. Plato rotativo
12. Rejilla

Painel de Controle



1	P	Tecla de Programa
2	⇥	Tecla de Duración
3	W/kg	Tecla de Potencia / Peso
4	Start +30 sec	Tecla “Start” (inicio)
5	◴	Tecla de Reloj
6	Stop	Tecla “Stop” (parada) / Bloqueo de Seguridad
7	800 12:45	Pantalla
8	− +	Botón rotativo

Descripción del horno

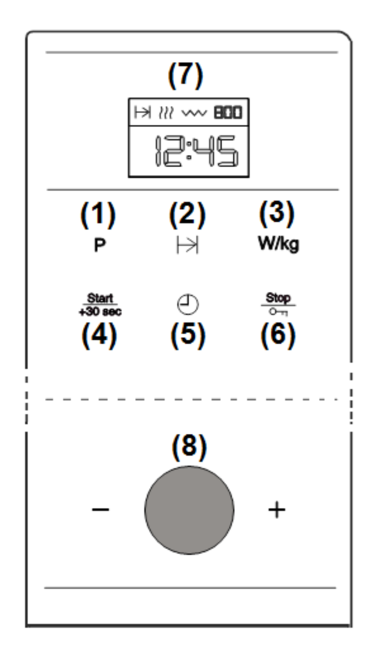
Descripción de las funciones

Símbolo	Descripción	Potencia	Alimentos
	Microondas	P 01 ----------160W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente
		P 02 ----------320W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz Descongelación rápida
		P 03 ----------480W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
		P 04 ----------640W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
		P 05 ----------800W	Cocinar y calentar deprisa líquidos y alimentos precocinados,
	Mricroondas + Grill	P 01 ----------95W	Gratinar tostadas
		P 02 ----------135W	Cocinar al grill aves y carne
		P 03 ----------170W	Cocinar pasteles de carne y gratinados
		P 04 ----------200W	Preparación de redondo de carne
		P 05 ----------230W	Gratinado de patatas
	Grill	---	Grillados
	Descongelación	---	Descongelación por tiempo
		---	Descongelación por peso
AUTO 1	Cocción automática	---	Cocer patatas
AUTO 2		---	Refritos y estofados
AUTO 3		---	Puré de patata

Regulaciones base

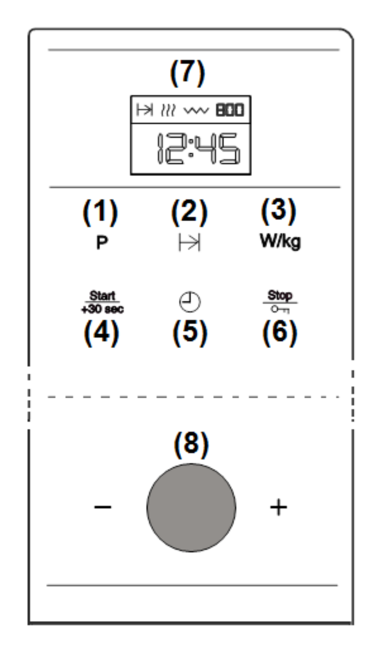
Ajuste del reloj

1. Presione la tecla del **RELOJ** (5) hasta que los números de la hora empiecen a parpadear.
2. Introducir el valor de la hora girando el **BOTÓN ROTATIVO** (8) en cualquiera de los dos sentidos.
3. Presione de nuevo la tecla del **RELOJ** (5) para ajustar los minutos.
4. Introducir el valor de los minutos girando el **BOTÓN ROTATIVO** en cualquiera de los dos sentidos.
5. Para terminar, presione de nuevo la tecla del **RELOJ** (5).



Bloqueo de seguridad

1. El funcionamiento del horno puede ser bloqueado (por ejemplo, para evitar su utilización por niños) presionando la tecla **STOP/ BLOQUEO DE SEGURIDAD** (6) durante 3 segundos. Al final de este tiempo, se emite una señal sonora. La Pantalla mostrará 4 líneas y el horno se bloqueará.
2. El reloj continua visible y el inicador de Bloqueo de Seguridad se ilumina en la **PANTALLA** (7).
3. Para desbloquear el horno, presione la tecla **STOP/ BLOQUEO DE SEGURIDAD** (6) durante 3 segundos. Al final de este tiempo, se emite una señal sonora y la Pantalla volverá a presentar el Reloj.



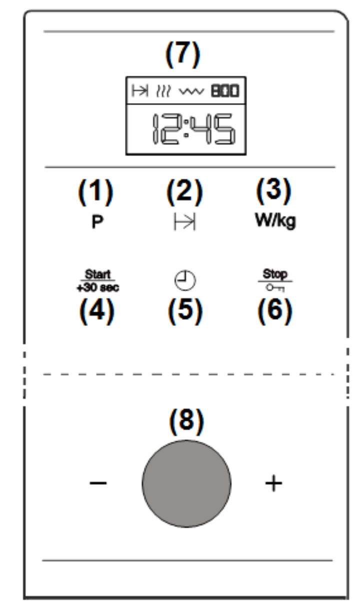
Funciones Básicas

Microondas

1. Pulse la tecla **PROGRAMA «P»** (1). El indicador de la función **MICROONDAS** parpadeará en la pantalla (7). Confirme pulsando de nuevo la tecla **PROGRAMA «P»** (1).
2. Pulse la tecla de **DURACIÓN** (2). Seleccione el tiempo de funcionamiento deseado con el **BOTÓN ROTATIVO** (8), girándolo en cualquier sentido. Confirme pulsando de nuevo la tecla **DURACIÓN** (2).
3. Para alterar el nivel de potencia del microondas, presione la tecla de **POTENCA/ PESO** (3). (Si no presiona estas teclas, el horno funcionará por defecto en la máxima potencia.) Seleccione la potencia deseada con el **BOTÓN ROTATIVO** (8), girándolo en cualquier sentido. Confirme pulsando de nuevo la tecla **POTENCA/ PESO** (3).
4. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.

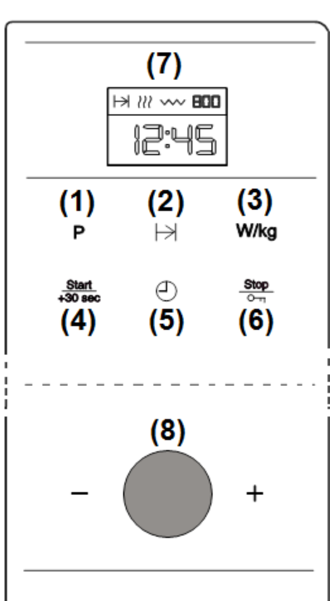
Inicio Rápido

1. En modo de espera (standby) pulse la tecla **START** (4). El equipo comenzará a trabajar de inmediato en función de **microondas** a máxima potencia durante 30 segundos.
2. Si desea aumentar el tiempo de funcionamiento sólo tiene que pulsar la tecla **START (4)**. de nuevo. Cada pulsación de esta tecla aumenta el tiempo de funcionamiento en 30 segundos.



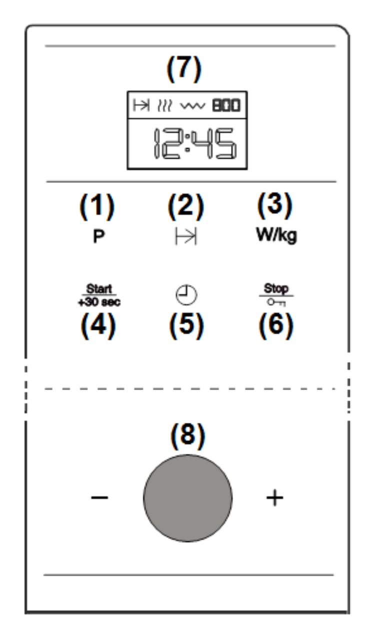
Grill

1. Pulse la tecla **PROGRAMA «P»** (1). Seleccione la función **GRILL** girándo el **BOTÓN ROTATIVO** (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla **PROGRAMA «P»** (1).
2. Pulse la tecla de **DURACIÓN** (2). Seleccione el tiempo de funcionamiento con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO** (8), girándolo en cualquier sentido. Confirme pulsando de nuevo la tecla **DURACIÓN** (2).
3. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.



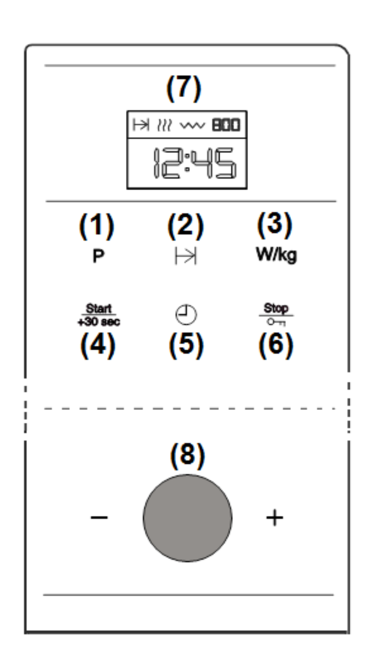
Funciones Básicas

Microondas + Grill



1. Pulse la tecla **PROGRAMA «P»** (1). Seleccione la función **MICROONDAS + GRILL** girándo el **BOTÓN ROTATIVO** (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla **PROGRAMA «P»** (1).
2. Pulse la tecla de **DURACIÓN** (2). Seleccione el tiempo de funcionamiento con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO** (8), girándolo en cualquier sentido. Confirme pulsando de nuevo la tecla **DURACIÓN** (2).
3. Para alterar el nivel de potencia del microondas, presione la tecla de **POTENCIA/ PESO** (3). (Si no presiona estas teclas, el horno funcionará por defecto en la máxima potencia.) Seleccione la potencia deseada con el **BOTÓN ROTATIVO** (8), girándolo en cualquier sentido. Confirme pulsando de nuevo la tecla **POTENCA/ PESO** (3).
4. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.

Descongelación por peso (automático)



1. Pulse la tecla **PROGRAMA «P»** (1). Seleccione la función **DESCONGELACIÓN POR PESO** girándo el **BOTÓN ROTATIVO** (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla **PROGRAMA «P»** (1).
2. El programa **« P01 »** parpadeará (por defecto) en la pantalla. Seleccione el tipo de alimento (programa) deseado girándo el **BOTÓN ROTATIVO** (8) en cualquier sentido (ver tabla abajo). (Si no gira el notón rotativo el horno selecciona por defecto el tipo de alimento **« P01 »**). Confirme pulsando la tecla de **POTENCIA/ PESO** (3).
3. Empiezan a parpadear en la pantalla el peso (por defecto – por ej. **« 0.1 »**) y el indicador de peso **« kg »**. Indique el peso de lo alimento (por ej. **«1,2 kg»**) girándo el **BOTÓN ROTATIVO** (8) en cualquier sentido. Confirme pulsando la tecla de **POTENCIA/ PESO** (3). El programa (por ej: **« P01 »**) anteriormente seleccionado vuelve a parpadear.
4. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.
5. Dé la vuelta a los alimentos, en cuanto el microondas emita una señal acústica y en el display esté parpadeando la siguiente indicación: **«TURN »** . Para continuar, cierre la puerta del microondas y presione la tecla **START**.

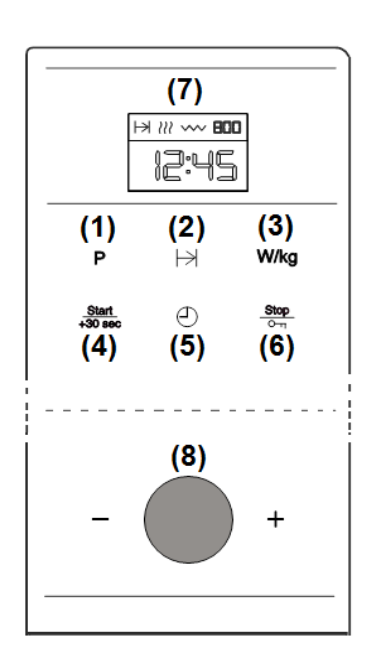
Funciones Básicas

La tabla siguiente presenta los programas de la función descongelación por peso, con indicación de los rangos de peso, tiempos de descongelación y de reposo (para garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso	Tiempo	Tiempo de reposo
P0 1	Carne	0,1 – 2,5 kg	3min – 1H15	20 – 30 min
P0 2	Aves	0,1 – 2,5 kg	3min – 1H15	20 – 30 min
P0 3	Pescado	0,1 – 2,5 kg	3.20min – 1H23	20 – 30 min
P0 4	Fruta	0,1 – 1,0 kg	2.36min – 26 min	5 – 10 min
P0 5	Pan	0,1 – 1,5 kg	2.25min – 36.15 min	5 – 10 min

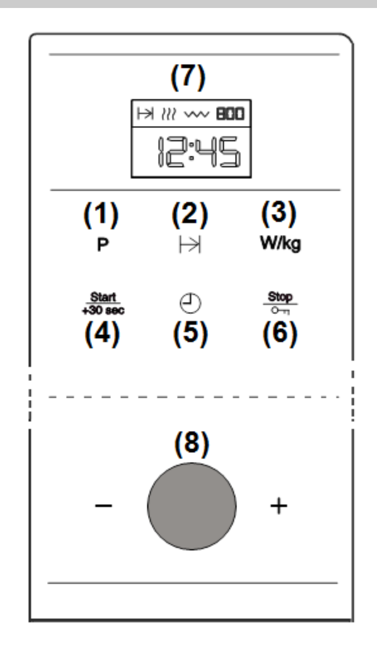
Descongelación por tiempo (manual)

1. Pulse la tecla **PROGRAMA «P»** (1). Seleccione la función **DESCONGELACIÓN POR TIEMPOPESO** girándo el **BOTÓN ROTATIVO** (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla **PROGRAMA «P»** (1).
2. Pulse la tecla de **DURACIÓN** (2). Seleccione el tiempo de funcionamiento con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO** (8), girándolo en cualquier sentido. Confirme pulsando de nuevo la tecla **DURACIÓN** (2).
3. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.
4. Presione el botón de INICIO. El microondas comenzará a funcionar.
5. Dé la vuelta a los alimentos, en cuanto el microondas emita una señal acústica y en el display esté parpadeando la siguiente indicación: **«TURN»** . Para continuar, cierre la puerta del microondas y presione la tecla **START**.



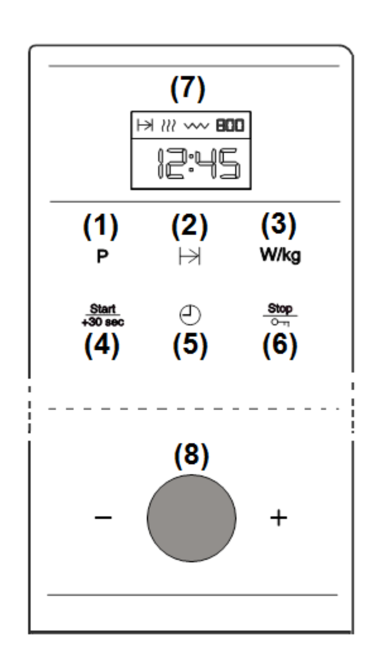
Funciones Especiales

Función especial: Auto 1 (cocer 500 g patatas)



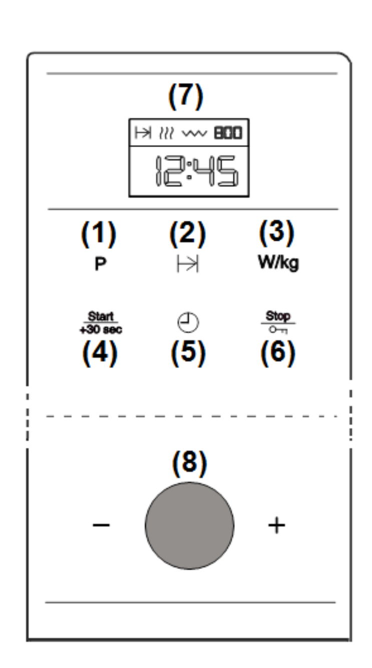
1. Coloque las patatas (aprox. 500g) y un poco de agua en un recipiente resistente al calor sobre el plato rotativo.
2. Pulse la tecla **PROGRAMA «P»** (1). Seleccione la función «**AUTO 1»** girándo el **BOTÓN ROTATIVO** (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla **PROGRAMA «P»** (1).
3. Presione la tecla **START**. El horno microondas comienza a funcionar, el display presenta el tiempo de funcionamiento restante decreciendo

Función especial: Auto 2 (refritos y estofados)



1. Colocar el refrito/estofado (por ejemplo: col, pollo estofado) en el recipiente, tapar y colocar en la bandeja del microondas.
2. Pulse la tecla **PROGRAMA «P»** (1). Seleccione la función «**AUTO 2»** girándo el **BOTÓN ROTATIVO** (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla **PROGRAMA «P»** (1).
3. El horno microondas comienza a funcionar, el display presenta el tiempo de funcionamiento restante decreciendo
4. Dé la vuelta a los alimentos, en cuanto el microondas emita una señal acústica y en el display esté parpadeando la siguiente indicación: **«TURN »** . Para continuar, cierre la puerta del microondas y presione la tecla **START**.

Función especial: Auto 3 (empanadilla)

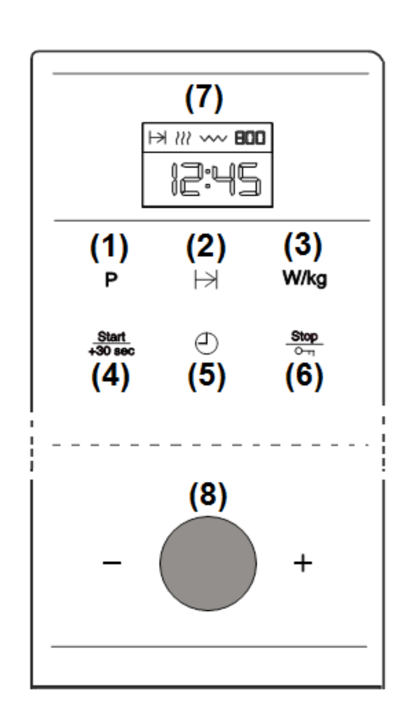


1. Preparar un puré de patata a partir de 1000g de patatas crudas. Colocar el puré en un envase (de unos 25-26 cm de diámetro) y seguidamente colocarlo sobre la bandeja del microondasos.
2. Pulse la tecla **PROGRAMA «P»** (1). Seleccione la función «**AUTO 3»** girándo el **BOTÓN ROTATIVO** (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla **PROGRAMA «P»** (1).
3. Presione la tecla **START**. El horno microondas comienza a funcionar, el display presenta el tiempo de funcionamiento restante decreciendo

Funciones Especiales

Función Memoria

Esta función **« MEM »** le permite memorizar una combinación de parámetros (tiempo y potencia) que se utilizan a menudo. Sin embargo, sólo se puede utilizar esta función con las funciones básicas: Microondas, Grill y Microondas + Grill.



Grabar una Memoria

1. Pulse la tecla **PROGRAMA «P»** (1). Seleccione la función deseada (por ej. Microondas) girándo el **BOTÓN ROTATIVO** (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla **PROGRAMA «P»** (1).
2. Ajuste los parámetros deseados (duración y potencia) como se describe en las funciones básicas.
3. Pulse la tecla **PROGRAMA «P»** (1) hasta que escuche un pitido y la pantalla (7) muestra la palabra « MEM » .

Usar la memoria

1. Pulse la tecla **PROGRAMA «P»** (1). Seleccione la memoria grabada « MEM » girándo el **BOTÓN ROTATIVO** (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla **PROGRAMA** « **P** » (1).
2. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.

Borrar la memoria.

1. Pulse la tecla **PROGRAMA «P»** (1). Seleccione la memoria grabada « MEM » girándo el **BOTÓN ROTATIVO** (8).
2. Presione la tecla **Stop** (6) hasta que escuche un pitido. El horno vuelve al estado de “standby” (espera).

Durante el funcionamiento...

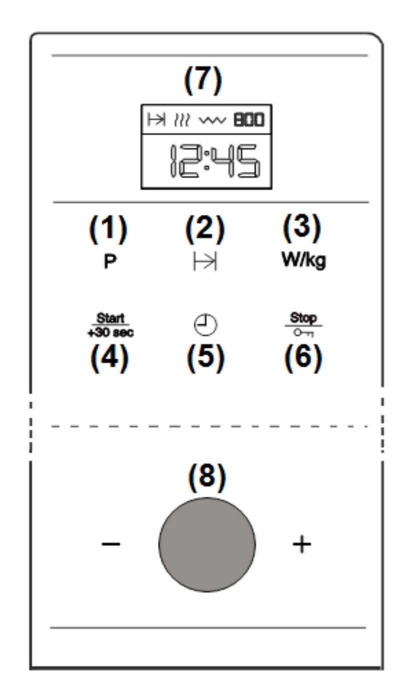
Durante el proceso de cocción, puede abrir la puerta en cualquier momento, y así:

- LA PRODUCCIÓN DE MICROONDAS SE INTERRUMPE INMEDIATAMENTE.
- El grill se desactiva permaneciendo a una temperatura elevada.
- El temporizador para y la pantalla pasa a indicar el tiempo de funcionamiento que falta.

Si lo desea, puede:

1. Dar la vuelta o mover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar la potencia del microondas con la tecla de **POTENCIA/ PESO** (3) y el **BOTÓN ROTATIVO** (8).
3. Seleccionar otra función, con la tecla **«P»** (1) y el **BOTÓN ROTATIVO** (8).
4. Ajustar el tiempo de funcionamiento que falta, con la tecla de **DURACIÓN** (2) y el **BOTÓN ROTATIVO** (8).

Cierre de nuevo la puerta y presione la tecla **START** (4). De este modo, el aparato se pone de nuevo en marcha.



Interrupción de la función

Para interrumpir el programa, presione la tecla **STOP** (6) o abra la puerta del aparato.

Si desea cancelar el proceso de cocción, cierre de nuevo la puerta y presione la tecla **STOP** (6). A continuación, se emite una señal acústica y en la **PANTALLA** (7) aparece indicada la hora.

Fin del programa

Una vez finalizado el programa se emite 3 veces una señal acústica y en la pantalla aparece indicado **“End”**. Las señales acústicas se repiten cada 30 segundos, hasta que se abra la puerta o se presione la tecla **STOP** (6).

Descongelación

La tabla siguiente presenta, de un modo general, los distintos tiempos de descongelación y de reposo (para garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme) en función del tipo y del peso de los alimentos, y también las respectivas recomendaciones.

Alimento	Peso	Tiempo de descongelación	Tiempo de reposo	Observación
Trozos de carne, ternera, buey, cerdo	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Dar la vuelta 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Dar la vuelta 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	500 g	12-14 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	100 g	4-5 min	5-6 min	Dar la vuelta 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Dar la vuelta 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Salchicha	125 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Dar la vuelta 1 x
Aves, partes de aves	200 g	7-8 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
Pollo	1000 g	34-35 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Pescado	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
Trucha	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
Gambas	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
Fruta	200 g	4-5 min	5-8 min	Dar la vuelta 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Dar la vuelta 3 x
Pan	100 g	2-3 min	2-3 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Dar la vuelta 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	250 g	8-10 min	10-15 min	Dar la vuelta 1 x, tapado
Requesón	250 g	6-8 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x, tapado
Nata	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirar la tapa

Descongelación

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico apropiado).
2. La función descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del microondas. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar colocadas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con papel de aluminio. **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser dadas la vuelta varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, tales como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para servir. En el caso de la nata ultracongelada, si hay pequeños trozos de hielo hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que el jugo de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para que no se seque demasiado.
10. Retire el alimento congelado del envase y no se olvide de quitar los clips de metal, si los hubiere. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados a hornos microondas.
11. El líquido resultante de la descongelación, principalmente el de las aves, debe ser desechado y en ningún caso entrar en contacto con los demás alimentos.
12. Tenga en cuenta que, en la función de descongelación automática, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado, lo cual normalmente se debe producir entre 15 a 20 minutos.

Cocinar con microondas

Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver: ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?).

Corte el alimento antes de iniciar su preparación.

Cuando caliente líquidos, utilice recipientes con una gran apertura, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son solamente indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Se aconseja ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento hay que aumentar o acortar los tiempos cocción o subir o bajar el nivel de potencia.

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta las siguientes reglas:
   - doble de la cantidad – doble del tiempo
   - mitad de la cantidad – mitad del tiempo
2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar distintos tipos de alimentos simultáneamente.
5. La puerta del aparato se puede abrir en cualquier momento. El aparato se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si se cierra la puerta.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

Indicaciones importantes!

- Los huevos con cáscara y los huevos enteros no deben calentarse en hornos microondas porque pueden explosionar.
- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej., manzanas, tomates, patatas, salchichas) **pínchelos** para que no revienten.
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej., **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El aparato funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al aparato y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se pueden calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- No caliente líquidos en recipientes herméticos. ¡**Peligro de explosión!**
- **Las bebidas alcohólicas no** se pueden calentar a altas temperaturas. Ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No caliente ningún tipo de material o líquido explosivo en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de los envases**, pues éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones indicadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- Caliente los biberones o tarros de **papilla para bebé** siempre sin tapa o tetina. Después de calentar, mueva o agite bien el contenido para que el calor se distribuya uniformemente. La temperatura de los recipientes es bastante menor que la de los alimentos calentados. Compruebe la temperatura de los alimentos antes de servirlos, para evitar quemaduras.
- No cierre las **bolsas de plástico** con pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una temperatura mínima de **70°C**.
- Durante la cocción puede formarse **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por caer. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del aparato no está en peligro. Después de la cocción limpie el agua resultante de la condensación.

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Programa	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor Brócoli Champiñones	500 300 250	1/8 l 1/8 l -	800 800 800	P 05 P 05 P 05	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Untar la parte de arriba con mantequilla. Cortar en rodajas.
Guisantes & zanahorias, zanahorias congeladas	300 250	½ taza 2-3 cuchara sopa	800 800	P 05 P 05	7-9 8-10	2-3 2-3	Cortar en cubos o en rodajas.
Patatas	250	2-3 cuchara sopa	800	P 05	5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales.
Pimientos Puerro	250 250	- ½ taza	800 800	P 05 P 05	5-7 5-7	2-3 2-3	Cortar en trozos o en rodajas.
Coles de Bruselas, congelada	300	½ taza	800	P 05	6-8	2-3	
Repollo	250	½ taza	800	P 05	8-10	2-3	

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Programa	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	640	P 04	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800 480	P 05 P 03	3-5 10-12	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades del pescado.

Cocinar con Grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice la rejilla suministrada conjuntamente con el aparato.

Coloque la rejilla para que no entre en contacto con las superficies metálicas de la cavidad, pues existe el peligro de arco eléctrico, lo que puede dañar el aparato.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el microondas se utiliza por primera vez, se forma algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. Tras la primera utilización del grill es normal que la zona con orificios que protege las resistencias del grill empiece a quedar ligeramente deformada y dorada, debido a las temperaturas elevadas.
3. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. Para que el aparato quede fuera del alcance de los niños, póngalo a una altura mínima de 80 cm.
4. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y la rejilla alcanzan temperaturas muy elevadas. Se aconseja la utilización de guantes de cocina.
5. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
6. Importante: cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver tabla relativa a la vajilla!
7. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y queden quemadas. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
8. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
Pescado			
Dorada Sardina/cabracho	800- 6-8 Ud.	18-24 15-20	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrido la mitad del tiempo, dé la vuelta y unte con condimentos.
Carne			
Salchicha	6-8 Ud.	22-26	Pinche una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción y dé la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 Ud.	18-20	
Entrecot (aprox. 3 cm de grosor)	400	25-30	Una vez transcurrido la mitad del tiempo unte y dé la vuelta.
Restantes			
Tostadas	4 Ud.	1½-3	Vigile el gratinado.
Gratinar sándwich	2 Ud.	5-10	Vigile el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Los tiempos indicados son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, así como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de cocinar al grill, se pincelan con aceite vegetal, especias y hierbas y se dejan finalmente marinar durante algunas horas. Añada la sal solamente después de cocinar al grill.

Las salchichas no revientan si las pincha antes con un tenedor.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, de la vuelta o pincele con aceite.

El grill es especialmente adecuado para cocinar trozos de carne y pescado fino. Los trozos de carne finos sólo tienen que ser dados la vuelta una vez, los más grandes varias veces. En el caso del pescado, se aconseja unir las dos extremidades del mismo, la boca con el rabo, y colocarlo sobre la rejilla

Cocinar con Grill

Tablas y consejos – Microondas y grill

La función microondas con grill es ideal para cocinar deprisa y, al mismo tiempo, dorar la carne. Además, puede también gratinar los alimentos.

El microondas y el grill funcionan alternadamente. Las microondas cocinan y el grill gratina.

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Programa	Tiempo (min.)
Pasta gratinada	500g	Forma baja	135	P 02	12-17
Patatas gratinadas	800g	Forma baja	230	P 05	20-22
Lasaña	aprox. 800 g	Forma baja	230	P 05	15-20
Requesón gratinado	aprox. 500 g	Forma baja	200	P 04	18-20
2 muslos de pollo, fresco (sobre la rejilla)	cada 200 g	Forma baja	170	P 03	8-10
Redondo de carne	aprox. 500 g	Recipiente alto y ancho	200	P 04	17-19
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200 g	Tazones de sopa	170	P 03	2-4

Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.

La vajilla a utilizar en la función combinada tiene que ser adecuada para microondas y para grill. ¡Ver tabla relativa a la vajilla!

Tenga en cuenta que los valores referidos son solamente indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento.

Si el tiempo no ha sido suficiente para dorar bien el alimento, póngalo durante 5 ó 10 min. más en la función grill.

Los gratinados y las aves requieren un tiempo de cocción extra, entre 3 a 5 min., para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Si no hay indicaciones en contra, utilice el plato rotativo para cocinar.

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no es necesario calentar previamente).

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

En la función microondas tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico, el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla para cocinar de metal o los recipientes con partes o decoración metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej., cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles se deben utilizar durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya confeccionados.

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el interior durante 20 seg. a temperatura máxima. Si está fría o poco caliente, es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, que puede quedar muy caliente. Por ello, ¡utilice siempre un **guante!**

Función grill

En el caso de la función grill, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 250°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

Función combinada

En la función combinada, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para microondas como para grill.

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con papel de aluminio se pueden colocar en el microondas si se respetan los siguientes puntos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que aparecen en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (distancia min. 3cm). La tapa de aluminio tiene que ser retirada.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. ¡Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El papel de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las extremidades.
- **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se mantiene el aroma.

La tapa debe tener orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo pueden calentarse sin tapa, pues pueden reventar.

La tabla siguiente le da una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – vajilla

Modo de funcionamiento / Tipo de vajilla	Microondas		Grill	Microondas + Grill
	Descongelar / calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) doméstico, no resistente al fuego, puede lavarse en el lavavajillas	sí	sí	no	no
Cerámica vidriada cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) sin vidriados vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2)				
vidriado	sí	sí	no	no
no vidriado	no	no	no	no
Vajilla de plástico 2)				
resistente al calor hasta 100°C	sí	no	no	no
resistente al calor hasta 250°C	sí	sí	no	no
Películas de plástico 3)				
Película para conservación de alimentos	no	no	no	no
Celofán	sí	sí	no	no
Papel, cartón, pergamino4)	sí	no	no	no
Metal				
Papel de aluminio	sí	no	sí	no
Envases de aluminio 5)	no	sí	sí	sí
Accesorios (rejilla)	sí	sí	sí	sí

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas solamente para tapar.
4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminios poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Limpieza y Mantenimiento del microondas

ANTES DE LIMPIAR El MICROONDAS, ASEGÚRESE DE QUE EL ENCHUFE NO SE ENCUENTRA CONECTADO A LA TOMA.

Después de utilizar el aparato, déjelo enfriar. No limpie el aparato con productos de limpieza abrasivos, estropajos que rayen o objetos puntiagudos.

Superficie exterior:

1. Limpie la superficie exterior con detergente neutro, agua tibia y un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua al interior de la carcasa.

Interior:

1. Después de cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.
3. Si ha transcurrido algún tiempo tras la última limpieza y la cavidad del horno microondas está sucia, coloque un vaso con agua sobre la bandeja y conecte el horno microondas durante 4 minutos a potencia máxima. El vapor liberado ablandará la suciedad, que se limpiará fácilmente con un paño suave.

   ¡Importante! El aparato no se debe limpiar con la ayuda de máquinas de limpieza a vapor. El vapor puede llegar a las partes que se encuentren bajo tensión y provocar un cortocircuito.

   Las superficies de acero inoxidable más sucias se pueden limpiar con la ayuda de un producto de limpieza no abrasivo.

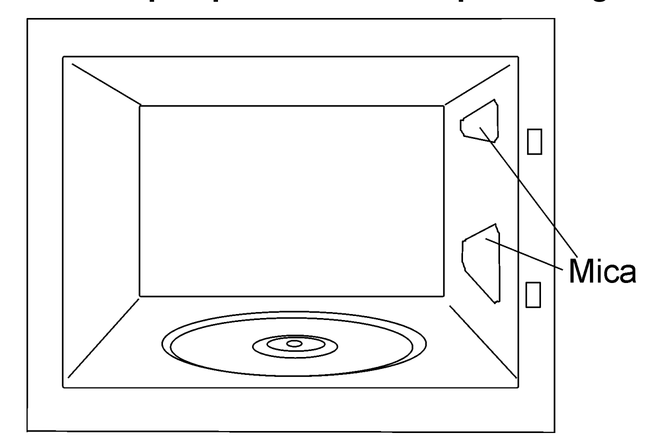
   A continuación, limpie cuidadosamente con agua caliente y seque bien.
4. Limpie los accesorios después de cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, póngalos primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios se pueden limpiar en el lavavajillas. Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios.

Puerta, bisagras de la puerta y frontal del aparato:

1. **Estas partes tienen que estar siempre limpias, principalmente las superficies de contacto entre la puerta y la parte del frontal del aparato, para que no haya fugas.**
2. Para limpiar, utilice un detergente neutro y agua tibia. Seque con un paño suave.

Tapas de mica

Mantenga las tapas de mica siempre limpias. Los restos de alimentos en las tapas pueden, a través de la combustión, deformarla o provocar chispas. Por ello, límpielas regularmente, pero no utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos. No retire las tapas para evitar cualquier riesgo.



¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?

El aparato no funciona adecuadamente:

- ¿El enchufe de red está correctamente conectado a la toma?
- ¿La puerta está completamente cerrada? La puerta tiene que cerrar de forma audible.
- ¿Existen cuerpos extraños entre la puerta y el marco?

Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente:

- ¿Utilizó inadvertidamente vajilla de metal?
- ¿Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados?
- ¿Colocó en el interior del microondas una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente?

El alimento está excesivamente caliente, seco o quemado:

- ¿Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados?

¡En la pantalla aparece "HOT"!

- La temperatura en el compartimiento de componentes alcanzó el límite de seguridad. Compruebe las condiciones de instalación.

Durante el funcionamiento del aparato se oyen ruidos:

- ¿Existe arco eléctrico en el interior del microondas?
- ¿La vajilla entra en contacto con las paredes de la cavidad?
- ¿Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del microondas?

La iluminación interior no se enciende:

- Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la lámpara esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.
- La lámpara del microondas sólo puede ser sustituida por el Servicio de Asistencia Técnica.

Sustitución del cable de alimentación

- El cable de alimentación solo debe ser sustituido por el fabricante, agentes autorizados o técnicos cualificados para esta tarea, de forma a evitar situaciones peligrosas y porque son necesarias herramientas especiales.

En el caso de que observe algún otro tipo de fallo, contacte con el Servicio de Apoyo al Cliente.

Cualquier tipo de reparación sólo puede ser realizada por técnicos especializados.

Características técnicas

Especificaciones

- Tensión AC .... Ver placa características
- Fusible. .... 8 A / 250 V
- Potencia requerida.. 1200 W
- Potencia del grill.. 1000 W
- Potencia de salida microondas. .... 800 W
- Frecuencia de microondas… .... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (L×A×P)... 595 × 390 × 350 mm
- Dimensiones interiores (L×A×P).. 305 × 210 × 305 mm
- Capacidad del horno.. 20 l
- Peso... 18,6 kg

Protección medioambiental

Eliminación del embalaje 

El embalaje está marcado con el Punto Verde. Para eliminar todos los materiales de embalaje, como el cartón, poliuretano y las películas, utilice contenedores adecuados. Así se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.

Eliminación de aparatos fuera de uso 

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (REEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire el cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

Instrucciones de instalación

Con la ayuda del botón de apertura, abra la puerta y retire todo el material de embalaje. A continuación, limpie el interior y los accesorios con un paño húmedo y séquelos. No utilice productos abrasivos ni con olores intensos.

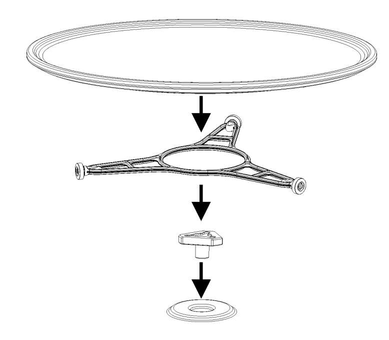
Asegúrese del buen estado de las siguientes partes:

- Puerta y bisagras
- Frontal del microondas
- Superficies interiores y exteriores del aparato

NO UTILICE EL APARATO si observa algún tipo de defecto en las partes anteriormente referidas. Si fuera el caso, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

Encaje el soporte del plato rotativo en el centro de la cavidad del microondas y sobreponga el plato rotativo hasta que encaje. Siempre que haga uso del microondas, es necesario que tanto el plato rotativo como su respectivo soporte estén en el interior y correctamente colocados. El plato rotativo gira tanto en el sentido de las agujas del reloj como en el sentido contrario.



¡Atención! El exterior del microondas puede estar envuelto por una película de protección. Antes de la primera puesta en marcha, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

Para **garantizar una buena ventilación del aparato, instale el microondas en un mueble de cocina con una apertura en la parte superior (ver las hojas adjuntas).**

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con la parte trasera del aparato, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.

Si instala un microondas y un horno en columna, no puede colocar el microondas debajo del horno, debido a la formación de condensación.

En la instalación eléctrica se tiene que prever un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red en todos los polos con una apertura de contactos de mín. 3mm. Como dispositivos de separación apropiados se consideran, por ejemplo, cortacircuitos automáticos, fusibles (los fusibles roscados se tienen que retirar del porta fusibles), interruptores FI y contactores. Esta instalación tiene que cumplir con los reglamentos vigentes.

Si la conexión eléctrica se hace con clavija y esta se queda accesible después de la instalación, entonces no es necesario prever el dispositivo de separación mencionado.

La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (conexión de tierra).

¡Atención! El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.

El aparato no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

En caso de fallo, el fabricante y los vendedores no asumen ninguna responsabilidad si se comprueba que no se han observado las instrucciones de instalación.

Índice

Prezado cliente,

Obrigado por escolher este produto **TEKA**.

Pedimos-lhe que leia atentamente as instruções deste manual, pois isto permitir-lhe-á obter os melhores resultados com o seu aparelho.

GUARDE A DOCUMENTAÇÃO DESTE APARELHO PARA CONSULTAS FUTURAS**.**

Mantenha este manual sempre à mão. Caso ceda o aparelho a terceiros, entregue-lhes também as respetivas instruções!

Este manual de instruções também se encontra disponível em **www.teka.com**

Informações de segurança

⚠ Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS

- **ADVERTENCIA**! Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças..
- **ADVERTÊNCIA:** Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

SEGURANÇA GERAL

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas ou semelhantes, tais como:
  – áreas de cozinha destinadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  – turismo rural;
  – utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes hoteleiros;
  – ambientes do tipo residencial com dormida e pequeno-almoço.".
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno..
- **ADVERTÊNCIA:** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Poderão explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.

Informações de segurança

- O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- **ATENÇÃO!** O forno não pode ser utilizado se:

  - A porta não fechar corretamente;

  - As dobradiças da porta estiverem danificadas;

  - As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;

  - O vidro da janela estiver danificado;

  - Houver frequentemente arco elétrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objetos de metal.

O forno só pode voltar a ser utilizado depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

- Se observar saída de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar ebulições. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumido, para evitar queimaduras.

INSTALAÇÃO

- Na instalação elétrica deve ser previsto um dispositivo que permita separar o aparelho da corrente elétrica através de uma abertura de contacto multipolar de no mínimo 3 mm. Como dispositivos de separação são válidos p. ex. interruptores LS, fusíveis (retirar os fusíveis roscados da tomada), Interruptores FI e contactores. Esta instalação tem que cumprir com os regulamentos vigentes.
- Se a ligação elétrica se fizer com ficha e se esta ficar acessível depois da instalação, neste caso não é necessário prever o dispositivo de separação mencionado.
- A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica (conexão à terra).
- **ATENÇÃO:** O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.

Informações de segurança

LIMPEZA

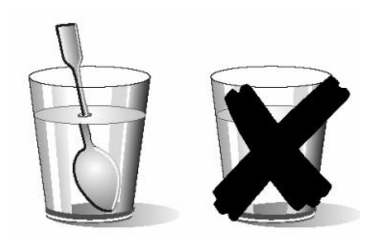
- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a duração do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- As superfícies de contacto da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

REPARAÇÃO

- **ADVERTÊNCIA:** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer manutenção.
- **ADVERTÊNCIA:** Apenas uma pessoa competente pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
- **ADVERTÊNCIA:** Em caso de danos na porta ou nas juntas da porta, não utilize o micro-ondas até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efetuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

Instruções de segurança

- **Atenção!** Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no micro-ondas. **RISCO DE FOGO!**
- **Cuidado!** De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não selecionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando aquecer pequenas quantidades de alimentos. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Para torrar, utilize somente a função Grill e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos elétricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**



- **Cuidado ao aquecer líquidos!**
- Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projetados para fora do recipiente. **PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!**
- Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de chá ou uma vareta de vidro no recipiente**.**

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas:

- Não coloque o forno em funcionamento sem o acoplamento, o anel rotativo e o respetivo prato.
- Não ligue o micro-ondas em vazio. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. **RISCO DE DANOS!**
- Para efetuar testes de programação do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as micro-ondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua os orifícios de ventilação.
- Utilize apenas loiça adequada para micro-ondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no micro-ondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos danifiquem o gerador de micro-ondas.
- Não guarde qualquer objeto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como despensa.
- Não use o forno para fritar em banho de óleo, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob ação das micro-ondas.
- Não se apoie ou sente na porta aberta do forno. Isto pode causar danos ao forno em especial à zona das dobradiças. A porta suporta um máximo de 8 kg.
- O prato rotativo e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg. Não exceda esta carga para evitar danos.

As vantagens do forno Micro-ondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

No Micro-ondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos Micro-ondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos Micro-ondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

Modo de funcionamento do forno Micro-ondas

No forno Micro-ondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia eléctrica em energia de Micro-ondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as Micro-ondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Porque é que os alimentos aquecem

A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das Micro-ondas.

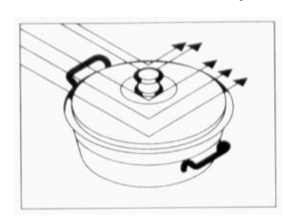
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

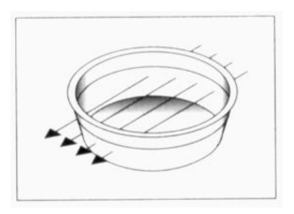
- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno Micro-ondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

As Micro-ondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno de Micro-ondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.

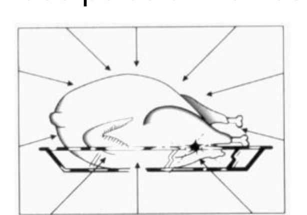
As Micro-ondas são reflectidas pelo metal...



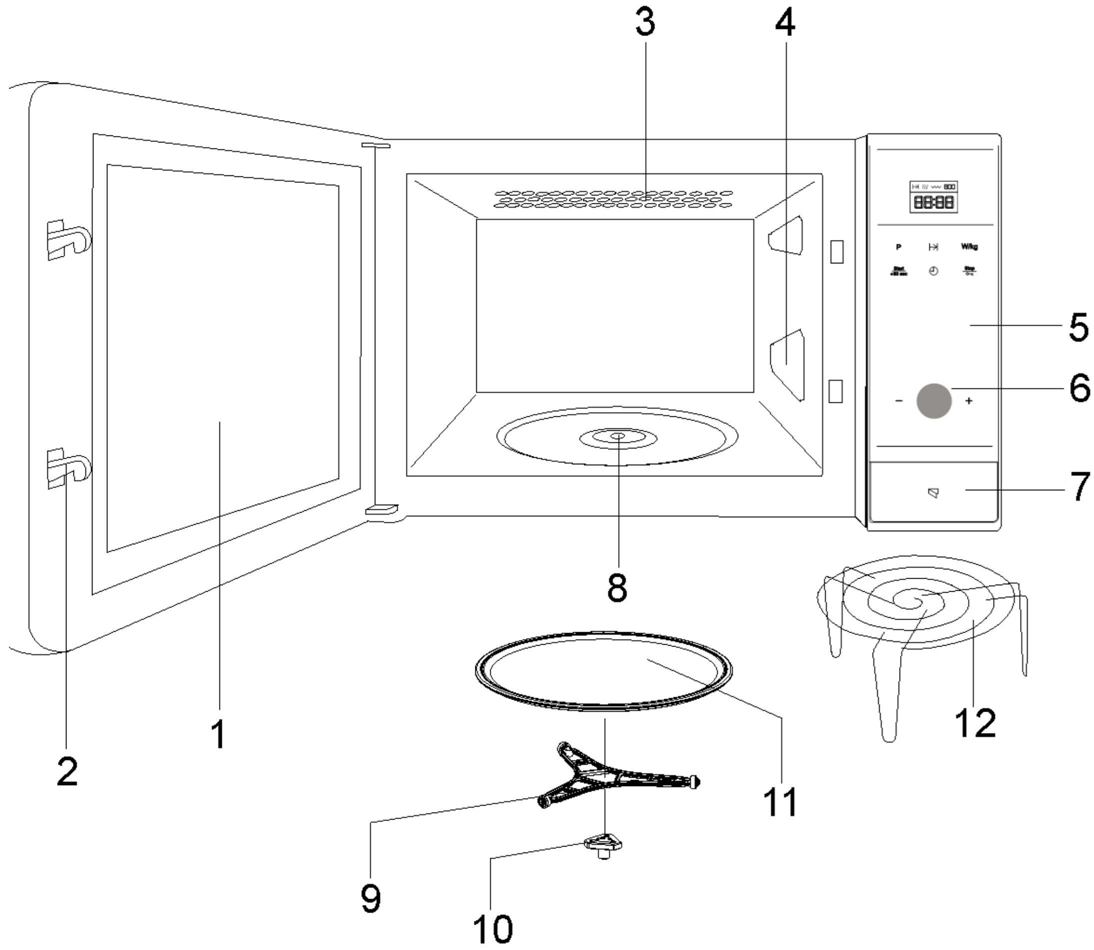
... atravessam o vidro e a porcelana...



... e são absorvidos pelos alimentos.

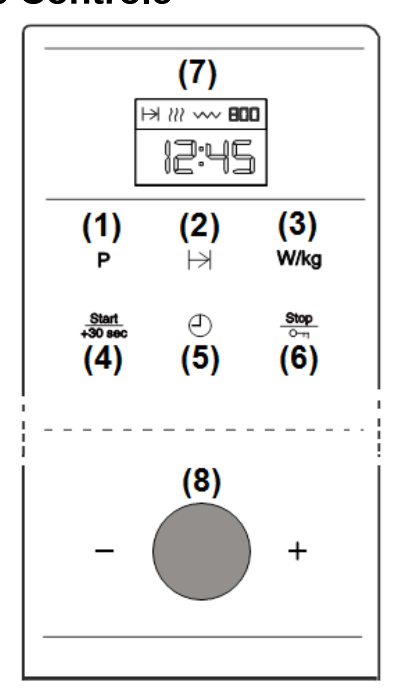


Descrição do aparelho



1. Vidro da porta
2. Linguete
3. Grill de quartzo
4. Tampas de mica
5. Painel de comandos
6. Botão rotativo
7. Botão de abertura
8. Encaixe do suporte rotativo
9. Suporte rotativo
10. Acoplamento do motor
11. Prato rotativo
12. Trempe

Painel de Controle



1	P	Tecla de Programa
2		Tecla de Duração
3	W/kg	Tecla de Potência / Peso
4	Start +30 sec	Tecla “Start” (iniciar)
5		Tecla de Relógio
6	Stop	Tecla “Stop” (parar) / Bloqueio de Segurança
7	800 12:45	Display (mostrador)
8	– +	Botão Rotativo

Descrição do aparelho

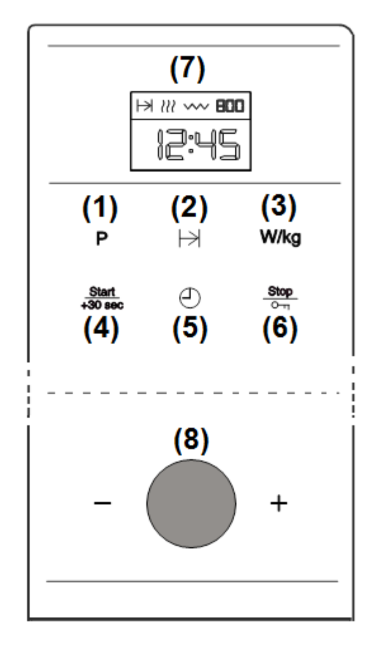
Descrição das Funções

Símbolo	Descrição	Potência	Alimentos
	Micro-ondas	P 01 --------- 160W	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente
		P 02 --------- 320W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz Descongelação rápida
		P 03 --------- 480W	Derreter manteiga Aquecer alimento para bebé
		P 04 --------- 640W	Cozinhar legumes e alimentos Cozinhar e aquecer cuidadosamente, Aquecer e cozinhar pequenas quantidades Aquecer alimentos delicados
		P 05 --------- 800W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré-confeccionados,
	Micro-ondas + Grill	P 01 --------- 95W	Gratinar tostas
		P 02 --------- 135W	Grelhar aves e carne
		P 03 --------- 170W	Cozinhar empadões e gratinados
		P 04 --------- 200W	Preparação de rolo de carne
		P 05 --------- 230W	Gratinado de batatas
	Grill	---	Grelhar alimentos
	Descongelação	---	Descongelação por tempo
		---	Descongelação por peso
AUTO 1	Cozinhar automático	---	Cozer batatas
AUTO 2		---	Fritos e guisados
AUTO 3		---	Puré de batata

Regulações Básicas

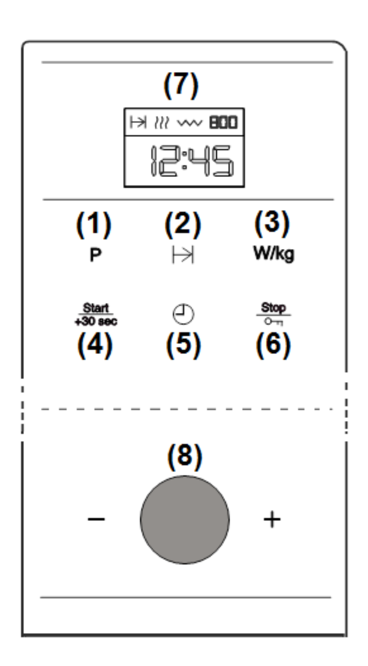
Acerto do relógio

1. Prima a tecla de **RELÓGIO** (5) até os números da hora ficarem a piscar.
2. Acerte a hora rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8) em qualquer dos sentidos.
3. Prima a tecla de **RELÓGIO** (5) novamente para alterar o valor dos minutos.
4. Acerte os minutos rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8) em qualquer dos sentidos.
5. Para terminar, prima novamente a tecla de **RELÓGIO** (5).



Bloqueio de segurança

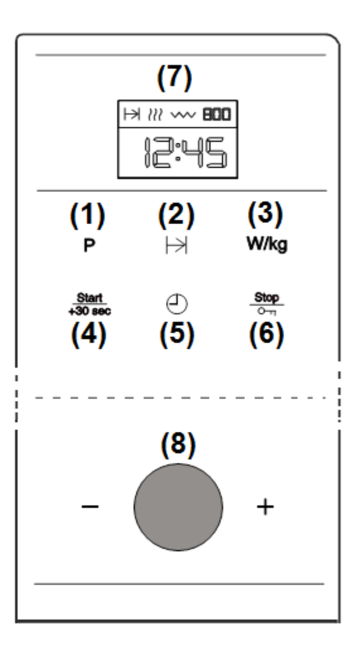
1. O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para evitar a sua utilização por crianças) pressionando a tecla **STOP/ BLOQUEIO DE SEGURANÇA** (6) durante 3 segundos. No fim deste tempo é emitido um sinal sonoro, o Mostrador apresenta 4 traços e o forno ficará bloqueado.
2. O relógio continua a estar visível e o indicador do Bloqueio de Segurança ilumina-se no **DISPLAY** (7).
3. Para desbloquear o forno, pressione a tecla **STOP/ BLOQUEIO DE SEGURANÇA** (6) durante 3 segundos. No fim deste tempo é emitido um sinal sonoro e o Mostrador volta a apresentar o Relógio.



Funções Básicas

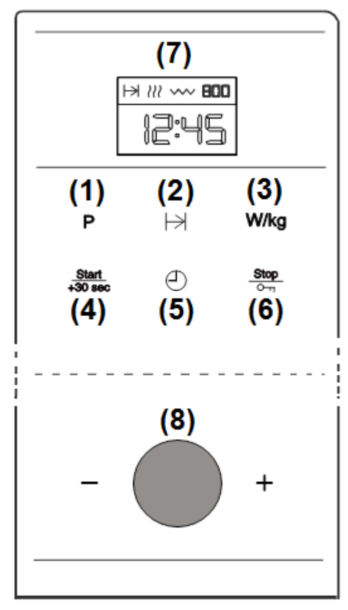
Micro-ondas

1. Prima a tecla de **PROGRAMA «P»** (1). O indicador da função **MICRO-ONDAS** pisca no display (7). Valide premindo de novo a tecla de **PROGRAMA «P»** (1).
2. Prima a tecla de **DURAÇÃO** (2). Selecione o tempo de funcionamento pretendido rodando o **BOTÃO ROTATIVO**, em qualquer dos sentidos. Valide premindo de novo a tecla de **DURAÇÃO** (2).
3. Para alterar o valor da potência de Micro-ondas, pressione a tecla de **POTÊNCIA/ PESO** (3). (Se não pressionar esta tecla o forno funciona por predefinição com a potência máxima). Selecione a potência pretendida rodando o **BOTÃO ROTATIVO**, em qualquer dos sentidos. Valide premindo de novo a tecla de **POTÊNCIA/ PESO** (3).
4. Prima a tecla **START** (4). O Micro-ondas começa a funcionar.



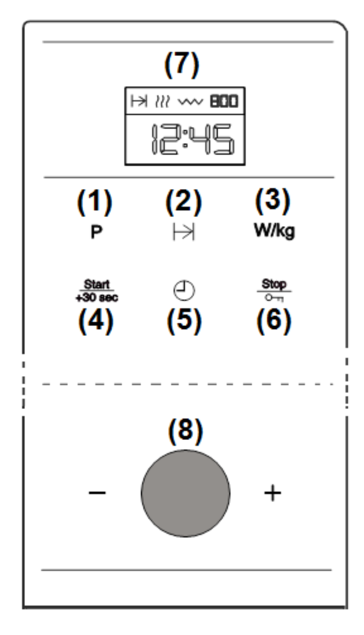
Início Rápido

1. No modo Standby (repouso) prima a tecla de **START** (4). O aparelho começa a funcionar imediatamente na **função MICRO-ONDAS** na sua potência máxima durante 30 segundos.
2. Caso queira aumentar o tempo de funcionamento basta premir de novo a tecla **START (4)**. Cada vez que premir esta tecla o tempo de funcionamento aumenta 30segundos.



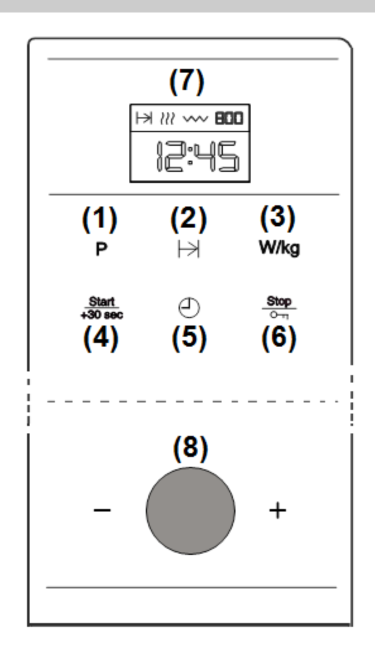
Grill

1. Prima a tecla de **PROGRAMA «P»** (1). Selecione a função **GRILL** rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8). Valide premindo de novo a tecla de **PROGRAMA «P»** (1).
2. Prima a tecla de **DURAÇÃO** (2). Selecione o tempo de funcionamento pretendido rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8), em qualquer dos sentidos. Valide premindo de novo a tecla de **DURAÇÃO** (2).
3. Prima a tecla **START** (4). O Micro-ondas começa a funcionar.



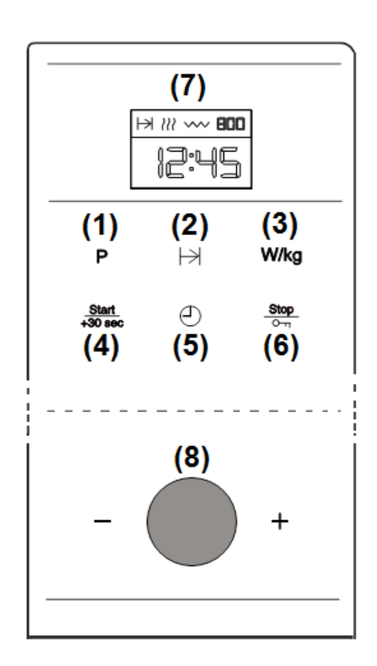
Funções Básicas

Micro-ondas + Grill



1. Prima a tecla de **PROGRAMA «P»** (1). Selecione a função **MICRO-ONDAS + GRILL** rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8). Valide premindo de novo a tecla de **PROGRAMA «P»** (1).
2. Prima a tecla de **DURAÇÃO** (2). Selecione o tempo de funcionamento pretendido rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8), em qualquer dos sentidos. Valide premindo de novo a tecla de **DURAÇÃO** (2).
3. Para alterar o valor da potência de Micro-ondas, pressione a tecla de **POTÊNCIA/ PESO** (3). (Se não pressionar esta tecla o forno funciona com a potência programada por predefinição.) Selecione a potência pretendida rodando o **BOTÃO ROTATIVO**, em qualquer dos sentidos. Valide premindo de novo a tecla de **POTÊNCIA/ PESO** (3).
4. Prima a tecla **START** (4). O Micro-ondas começa a funcionar.

Descongelação por peso (automático)



1. Prima a tecla de **PROGRAMA «P»** (1). Selecione a função **DESCONGELAÇÃO POR PESO** rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8). Valide premindo de novo a tecla de **PROGRAMA «P»** (1).
2. Fica a piscar o programa **« P01 »** (por predefinição). Selecione o tipo de alimento (programa) pretendido rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8), em qualquer dos sentidos (ver tabela abaixo). (Se não rodar o botão rotativo é selecionado por predefinição o tipo de alimento **« P01 »**.) Valide premindo a tecla de **POTÊNCIA/ PESO** (3).
3. No display começam a piscar o peso (por predefinição – ex. **« 0.1 »**) e o indicador de peso **« kg »**. Indique o peso do alimento (ex. **«1,2 kg»**) rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8) em qualquer dos sentidos. Valide premindo a tecla de **POTÊNCIA/ PESO** (3). O programa (ex: **« P01 »**) selecionado anteriormente volta a piscar.
4. Prima a tecla **START**(4). O Micro-ondas começa a funcionar.
5. Vire ou mexa os alimentos, assim que o micro-ondas emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: **«TURN»**. Para prosseguir, feche a porta do micro-ondas e pressione a tecla **START** (4).

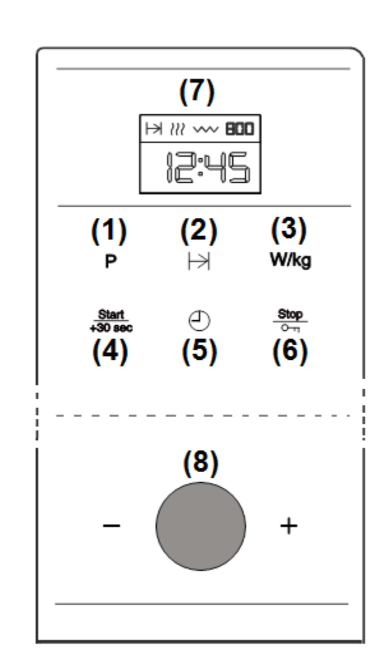
Funções Básicas

A seguinte tabela apresenta os programas da função **DESCONGELAÇÃO POR PESO**, com indicação dos intervalos de peso, tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso	Tempo	Tempo de repouso
P0 1	Carne	0,1 – 2,5 kg	3min – 1H15	20 – 30 min
P0 2	Aves	0,1 – 2,5 kg	3min – 1H15	20 – 30 min
P0 3	Peixe	0,1 – 2,5 kg	3.20min – 1H23	20 – 30 min
P0 4	Fruta	0,1 – 1,0 kg	2.36min – 26 min	5 – 10 min
P0 5	Pão	0,1 – 1,5 kg	2.25min – 36.15 min	5 – 10 min

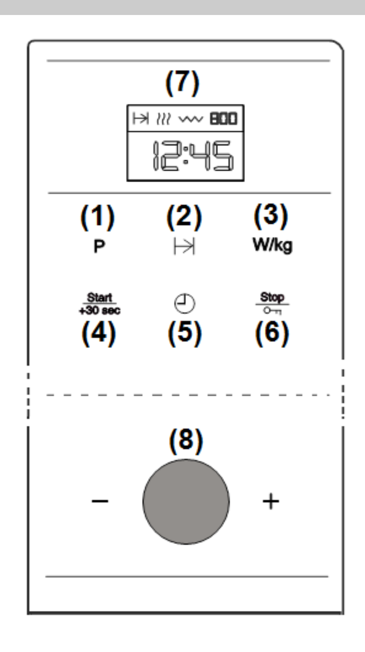
Descongelação por tempo (manual)

1. Prima a tecla de **PROGRAMA «P»** (1). Selecione a função **DESCONGELAÇÃO POR TEMPO** rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8). Valide premindo de novo a tecla de **PROGRAMA «P»** (1).
2. Prima a tecla de **DURAÇÃO** (2). Selecione o tempo de funcionamento pretendido rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8), em qualquer dos sentidos. Valide premindo de novo a tecla de **DURAÇÃO** (2).
3. Prima a tecla **START** (4). O Micro-ondas começa a funcionar.
4. Vire ou mexa os alimentos, assim que o micro-ondas emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: **«TURN»**. Para prosseguir, feche a porta do micro-ondas e pressione a tecla **START** (4).



Funções Especiais

Função Especial: AUTO 1 (cozer batatas)

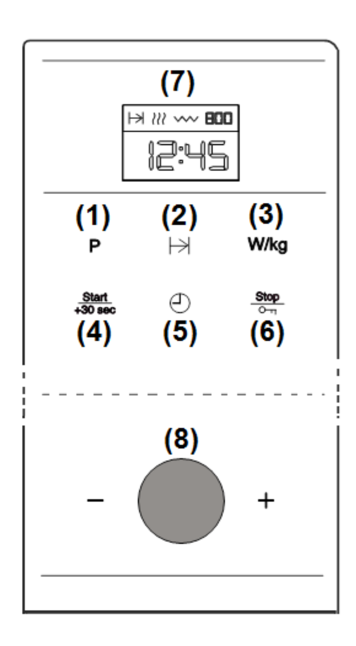


1. Coloque as batatas (aprox. 500g) e alguma água num recipiente resistente ao calor sobre o prato rotativo.
2. Prima a tecla de **PROGRAMA «P»** (1). Selecione a função **« AUTO 1»** rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8). Valide premindo de novo a tecla de **PROGRAMA «P»** (1).
3. Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer.

Função Especial: AUTO 2 (refogados/ estufados)

1. Coloque o refogado/estufado (por exemplo: Couve, frango estufado) numa taça, tape e coloque sobre a bandeja do forno.
2. Prima a tecla de **PROGRAMA «P»** (1). Selecione a função **« AUTO 2»** rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8). Valide premindo de novo a tecla de **PROGRAMA «P»** (1).
3. Pressione a tecla **START** (4). O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer.
4. Vire ou mexa os alimentos, assim que o micro-ondas emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: **«TURN»**. Para prosseguir, feche a porta do micro-ondas e pressione a tecla **START** (4).

Função Especial: AUTO 3 (empadão)

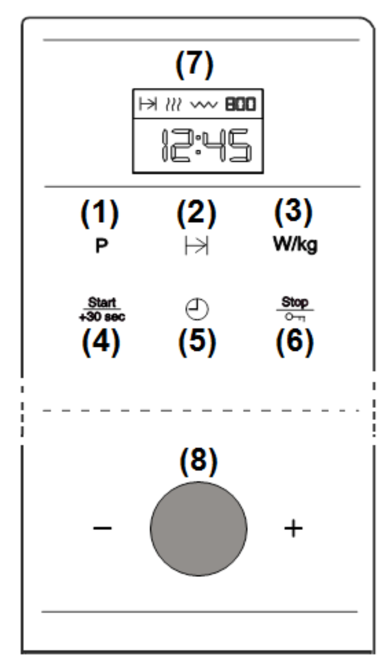


1. Prepare um empadão de batata a partir de 1000g de batatas cruas. Coloque o empadão numa taça (cerca de 25-26 cm de diâmetro) e em seguida coloque-a-la sobre a bandeja do forno.
2. Prima a tecla de **PROGRAMA «P»** (1). Selecione a função **«AUTO 3»** rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8). Valide premindo de novo a tecla de **PROGRAMA «P»** (1).
3. Pressione a tecla **START** (4). O forno começa a funcionar e o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer.

Funções Especiais

Função Memória

Esta função « MEM » permite memorizar uma combinação de parâmetros (tempo e potência) que se utilizem frequentemente. No entanto, só pode ser usadas com as funções básicas: Microondas, Grill ou Microondas + Grill.



Gravar uma Memória

1. Prima a tecla de **PROGRAMA «P»** (1). Selecione a função pretendida (ex: Micro-ondas) rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8). Valide premindo de novo a tecla de **PROGRAMA «P»** (1).
2. Defina os parâmetros desejados (duração e potência) conforme descrito nas funções básicas.
3. Prima a tecla de **PROGRAMA «P»** (1) até ouvir um sinal sonoro e o display (7) exibir a palavra « MEM » .

Selecionar a memória.

1. Prima a tecla de **PROGRAMA «P»** (1). Selecione a memória gravada « MEM » rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8). Valide premindo de novo a tecla de **PROGRAMA «P»** (1).
2. Prima a tecla **START** (4). O forno começa a funcionar.

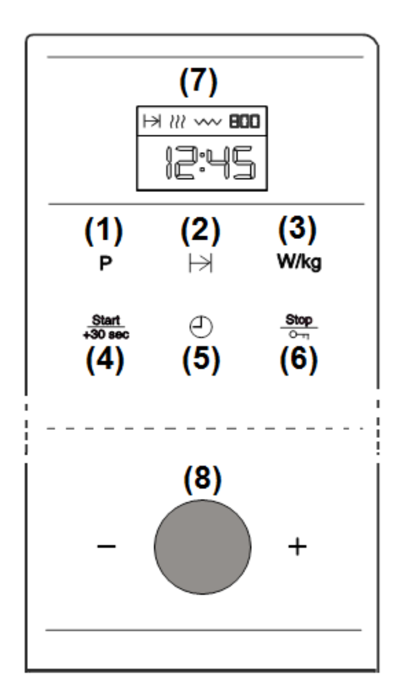
Apagar a memória.

1. Prima a tecla de **PROGRAMA «P»** (1). Selecione a memória gravada « MEM » rodando o **BOTÃO ROTATIVO** (8).
2. Prima a tecla **STOP** (6) até ouvir um sinal sonoro. O forno regressa ao estado de “Standby“ (repouso).

Durante o funcionamento...

Durante o processo de cozinhado, pode abrir a porta em qualquer momento, assim:

- A PRODUÇÃO DE MICRO-ONDAS É IMEDIATAMENTE INTERROMPIDA.
- O Grill é desactivado permanecendo a uma temperatura elevada.
- O temporizador pára e o mostrador passa a indicar o tempo de funcionamento restante.



Se pretender pode:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Alterar o nível de potência com a tecla de **POTÊNCIA/ PESO** (3) e o **BOTÃO ROTATIVO** (8);
3. Definir uma outra função, com a tecla **«P»** e o **BOTÃO ROTATIVO** (8).
4. Ajustar o tempo de funcionamento restante, com a tecla de **DURAÇÃO** (2) e o **BOTÃO ROTATIVO** (8).

Feche novamente a porta e prima a tecla **START** (4). Deste modo, o aparelho entra de novo em funcionamento.

Interrupção da função

Para interromper o decurso do programa, prima a tecla **STOP** (6) ou abra a porta do aparelho.

Se pretender cancelar o processo de cozinhado, feche novamente a porta e prima a tecla **STOP** (6). Em seguida, é emitido um sinal acústico e no **DISPLAY** (7) aparecem indicadas as horas.

Fim do programa

Após ter finalizado o programa é emitido por 3 vezes um sinal acústico e no mostrador aparece

indicado **“End”**. Os sinais acústicos são repetidos a cada 30 segundos, até que a porta seja aberta ou a tecla **STOP** (6) premida.

Descongelação

A seguinte tabela apresenta, de um modo geral, os diferentes tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme) em função do tipo e do peso dos alimentos e também as respectivas recomendações.

Alimento	Peso	Tempo de descongelação	Tempo de repouso	Observação
Pedaços de carne, vitela, vaca, porco	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Virar 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Virar 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Virar 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Virar 3 x
Carne estufada	500 g	12-14 min	10-15 min	Virar 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Virar 3 x
Carne picada	100 g	4-5 min	5-6 min	Virar 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Virar 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Virar 2 x
Salsicha	125 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Virar 1 x
Aves, partes de aves	200 g	7-8 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Virar 2 x
Frango	1000 g	34-35 min	15-20 min	Virar 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Virar 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Virar 2 x
Peixe	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
Truta	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
Camarão	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Virar 2 x
Fruta	200 g	4-5 min	5-8 min	Virar 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Virar 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Virar 3 x
Pão	100 g	2-3 min	2-3 min	Virar 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Virar 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Virar 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Virar 2 x
Manteiga	250 g	8-10 min	10-15 min	Virar 1 x, tapado
Requeijão	250 g	6-8 min	5-10 min	Virar 1 x, tapado
Natas	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirar a tampa

Descongelação

Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para Micro-ondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do Micro-ondas. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. No caso das natas ultra-congeladas, se houver pequenos pedaços de gelo, é necessário batê-las antes de consumir.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados a fornos Micro-ondas.
11. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
12. Tenha atenção que na função de descongelação automática é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado, o qual normalmente deve ser entre 15 a 20 minutos.

Cozinhar com Micro-ondas

Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para Micro-ondas (ver: Que tipo de loiça pode ser utilizada?).

Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação.

Quando aquecer líquidos, utilize recipientes com uma grande abertura, para que o vapor possa evaporar facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

Cozinhar com Micro-ondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção as seguintes regras:
   - Dobro da quantidade – dobro do tempo
   - Metade da quantidade – metade do tempo
2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre o prato rotativo facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do aparelho pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O Micro-ondas só continua a funcionar se fechar a porta.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as Micro-ondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

Cozinhar com Micro-ondas

Indicações importantes!

- Os ovos com casca e os ovos inteiros não devem ser aquecidos em fornos Micro-ondas porque podem explodir.
- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem.
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O aparelho funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no aparelho e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no Micro-ondas.
- Não aqueça líquidos em recipientes herméticos. **Perigo de explosão!**
- **Bebidas alcoólicas** não podem ser aquecidas a altas temperaturas. Ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não aqueça qualquer tipo de material ou líquido explosivo no Micro-ondas.
- Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
- Aqueça os biberões ou boiões de **papa para bebé** sempre sem tampa ou tetina. Depois de aquecer, mexa ou agite bem o conteúdo para que o calor se distribua uniformemente. A temperatura dos recipientes é bastante menor do que a dos alimentos aquecidos. Verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma temperatura mínima de **70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do aparelho não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

Cozinhar com Micro-ondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Programa	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor Brócolos Cogumelos	500 300 250	1/8 l 1/8 l -	800 800 800	P 05 P 05 P 05	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Barrar a parte de cima com manteiga. Cortar às rodelas.
Ervilhas & cenouras, cenouras congeladas	300 250	½ chávena 2-3 colher sopa	800 800	P 05 P 05	7-9 8-10	2-3 2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas.
Batatas	250	2-3 colher sopa	800	P 05	5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais.
Páprica Alho-porro	250 250	- ½ chávena	800 800	P 05 P 05	5-7 5-7	2-3 2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas.
Couve-de-bruxelas, congelada	300	½ chávena	800	P 05	6-8	2-3	
Chucrute	250	½ chávena	800	P 05	8-10	2-3	

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Programa	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	640	P 04	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	800 480	P 05 P 03	3-5 10-12	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades no peixe.

Cozinhar com Grill

Para obter bons resultados com o Grill, utilize a trempe fornecida em conjunto com o aparelho.

Posicione a trempe de modo a não entrar em contacto com as superfícies metálicas da cavidade, pois existe o perigo de arco eléctrico, o que pode danificar o aparelho.

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o Micro-ondas é utilizado pela primeira vez verifica-se a formação de algum fumo e cheiro, que resultam da utilização de óleos durante o processo de fabrico.
2. Após a primeira utilização do Grill é normal que a zona com orifícios, que protege as resistências do Grill, comece a ficar ligeiramente deformada e dourada, devido às temperaturas elevadas.
3. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do Grill. Para que o aparelho fique fora do alcance das crianças, coloque-o a uma altura mínima de 80 cm.
4. Durante o funcionamento do Grill as paredes da cavidade e a trempe atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.
5. Durante uma utilização mais prolongada do Grill é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
6. Importante: quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver: tabela relativa à loiça!
7. Ao utilizar o Grill é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
8. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

Cozinhar com Grill

Tabelas e sugestões – Grill sem Micro-ondas

Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Indicações
Peixe			
Dourada Sardinha/ruivo	800 6-8 unid.	18-24 15-20	Barre ligeiramente com manteiga e unte. Após ter decorrido metade do tempo vire e barre com condimentos.
Carne			
Salsicha	6-8 unid.	22-26	Pique após ter decorrido metade do tempo de cozinhado e vire.
Hambúrguer congelado	3 unid.	18-20	
Entrecosto (aprox. 3 cm de espessura)	400	25-30	Após ter decorrido metade do tempo unte e vire.
Restantes			
Tostas	4 unid.	1½-3	Vigie o gratinado.
Gratinar sandes	2 unid.	5-10	Vigie o gratinado.

Aqueça previamente o Grill durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a trempe. Os tempos indicados são meramente indicativos e podem variar em função da composição e da quantidade do alimento, bem como do estado pretendido. O peixe e a carne adquirem um óptimo sabor se, antes de grelhar, pincelar com óleo vegetal, especiarias e ervas e deixar finalmente a marinar durante algumas horas. Adicione o sal somente depois de grelhar.

As salsichas não rebentam se as picar anteriormente com um garfo.

Após ter decorrido metade do tempo, vigie o cozinhado e se necessário vire ou pincele com óleo.

O Grill é especialmente adequado para confeccionar pedaços de carne e peixe finos. Os pedaços de carne finos só têm de ser virados uma vez, os maiores várias vezes. No caso do peixe é aconselhado unir as duas extremidades do mesmo, boca com o rabo, e colocá-lo sobre a trempe.

Cozinhar com Grill

Tabelas e sugestões – Micro-ondas e Grill

A função Micro-ondas com Grill é ideal para cozinhar rapidamente e, ao mesmo tempo, dourar a carne. Para além disso, pode também gratinar os alimentos.

O Micro-ondas e o Grill funcionam alternadamente. As Micro-ondas cozinham e o Grill tosta.

Prato	Quantidade (g)	Loiça	Potência (Watt)	Programa	Tempo (min.)
Massa gratinada	500g	Forma baixa	135	P 02	12-17
Batatas gratinadas	800g	Forma baixa	230	P 05	20-22
Lasanha	aprox. 800 g	Forma baixa	230	P 05	15-20
Requeijão gratinado	aprox. 500 g	Forma baixa	200	P 04	18-20
2 pernas de frango, fresco (sobre a trempe)	cada 200 g	Forma baixa	170	P 03	8-10
Rolo de carne	aprox. 500 g	Recipiente alto e largo	200	P 04	17-19
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas de 200 g	Malgas de sopa	170	P 03	2-4

Antes de utilizar loiça e recipientes no Micro-ondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para Micro-ondas.

A loiça a ser utilizada na função combinado tem de ser adequada para Micro-ondas e para Grill. Ver: tabela relativa à loiça!

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento.

Se o tempo não foi suficiente para dourar bem o alimento, ponha-o durante mais 5 ou 10 min. na função Grill.

Os gratinados e as aves requerem um tempo extra de cozinhado, entre 3 a 5 min., para que a temperatura se distribua uniformemente.

Se não houver indicações em contrário, utilize o prato rotativo para cozinhar.

Os valores indicados nas tabelas são válidos tendo em atenção que a cavidade está fria. (não é necessário aquecer previamente).

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função Micro-ondas

Na função Micro-ondas tenha em atenção que as Micro-ondas são reflectidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as Micro-ondas.

Por isso **as panelas e a loiça para cozinhar de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no Micro-ondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno Micro-ondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Teste à loiça

Coloque a loiça no interior durante 20 seg. à potência máxima. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega!**

Função Grill

No caso da função Grill a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 250°C.

A loiça de plástico não é adequada.

Função Micro-ondas + Grill

Na função Micro-ondas + Grill a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para Micro-ondas como para Grill.

Recipientes e películas de alumínio

Os pratos pré-confeccionados em recipientes de alumínio ou com folha de alumínio podem ser colocados no Micro-ondas se forem respeitados os seguintes aspectos:

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (distância min. 3cm). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio directamente sobre o prato rotativo. Se utilizar a trempe, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a trempe!
- O tempo de cozinhado é mais logo porque as Micro-ondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para Micro-ondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para reflectir as Micro-ondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

Tampas

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo:

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. O processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;
4. É preservado o aroma.

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.

A seguinte tabela dá-lhe uma ideia geral sobre qual o tipo de loiça adequada a cada situação.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

Tipo de loiça / Modo de funcionamento	Micro-ondas		Grill	Micro-ondas + Grill
	Descongelar / aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1) doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça	sim	sim	não	não
Cerâmica vidrada vidro e porcelana resistente ao fogo	sim	sim	sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2) sem vidrados vidrados sem decorações metálicas	sim	sim	não	não
Loiça de barro 2)				
vidrado	sim	sim	não	não
não vidrado	não	não	não	não
Loiça de plástico 2)				
resistente ao calor até 100°C	sim	não	não	não
resistente ao calor até 250°C	sim	sim	não	não
Películas de plástico 3)				
Película para conservação de alimentos	não	não	não	não
Celofane	sim	sim	não	não
Papel, cartão, pergaminho 4)	sim	não	não	não
Metal				
Folha de alumínio	sim	não	sim	não
Embalagens de alumínio 5)	não	sim	sim	sim
Acessórios (trempe)	sim	sim	sim	sim

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize clips de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

Limpeza e Manutenção do Micro-ondas

ANTES DE LIMPAR O MICRO-ONDAS, CERTIFIQUE-SE DE QUE A FICHA NÃO SE ENCONTRA CONECTADA À TOMADA.

Depois de utilizar o aparelho, deixo-o arrefecer. Não limpe o aparelho com produtos de limpeza abrasivos, esfregões que risquem ou objectos pontiagudos.

Superfície exterior:

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e um pano húmido.
2. Evite a entrada de água no interior da carcaça.

Interior:

1. Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido.
2. Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do Micro-ondas.
3. Se decorreu algum tempo após a última limpeza e a cavidade do forno Micro-ondas estiver suja, coloque um copo com água sobre a bandeja e ligue o forno Micro-ondas durante 4 minutos à potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

   Importante! O aparelho não deve ser limpo com ajuda de máquinas de limpeza a vapor. O vapor pode chegar às partes que se encontrem sob tensão e provocar um curto-circuito.

   As superfícies de aço inoxidável mais sujas podem ser limpas com ajuda de um produto de limpeza não abrasivo.

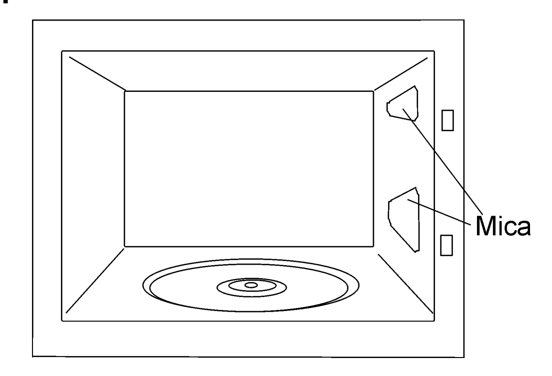
   Em seguida, limpe cuidadosamente com água quente e seque bem.
4. Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser limpos na máquina de lavar-loiça. Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos.

Porta, dobradiças da porta e frente do aparelho:

1. **Estas partes têm de estar sempre limpas, principalmente as superfícies de contacto entre a porta e a parte da frente do aparelho, de modo a que não haja fugas.**
2. Para limpar, utilize um detergente neutro e água morna. Seque com um pano macio.

Tampas de mica

Mantenha as tampas de mica sempre limpas. Os restos de alimentos nas tampas podem, através da combustão, deformá-las ou provocar faíscas. Por isso, limpe-as regularmente, contudo não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem objectos pontiagudos. Não retire as tampas de modo a evitar qualquer risco.



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

O aparelho não funciona adequadamente:

- A ficha de rede está correctamente ligada à tomada?
- A porta está completamente fechada? A porta tem de fechar de forma audível.
- Existem corpos estranhos entre a porta e o aro?

Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente:

- Utilizou inadvertidamente loiça de metal?
- Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados?
- Colocou no interior do Micro-ondas uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente?

O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado:

- Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados?

O display (mostrador) exibe a palavra "HOT"!

- A temperatura no compartimento de componentes atingiu o limite de segurança. Verifique as condições de instalação.

Durante o funcionamento do aparelho ouvem-se ruídos:

- Existe arco eléctrico no interior do Micro-ondas?
- A loiça entra em contacto com as paredes da cavidade?
- Existem espetos ou colheres soltos no interior do Micro-ondas?

A iluminação interior não acende:

- Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.
- A substituição da lâmpada só pode ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.

O cabo de alimentação está danificado:

- O cabo de alimentação só pode ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.

No caso de verificar qualquer outro tipo de falha, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados.

Características técnicas

Especificações

- Tenção AC .... Ver Chapa Caracteristicas
- Fusível. .... 8 A / 250 V
- Potência requerida.. 1200 W
- Potência do Grill... 1050 W
- Potência de saída Micro-ondas... 800 W
- Frequência de Micro-ondas…... 2450 MHz
- Dimensões exteriores (L×A×P). .... 595 × 390 × 350 mm
- Dimensões da cavidade (L×A×P).. 305 × 210 × 305 mm
- Capacidade do forno... 20 l
- Peso.. 18,6 kg

Indicações sobre protecção ambiental

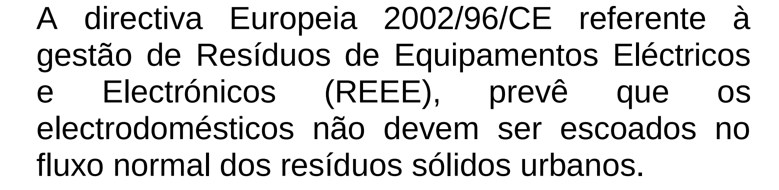
Eliminação da embalagem 

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalamento, como o cartão, esferovite e as películas utilize contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalamento.



Eliminação de aparelhos fora de uso



A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

Instruções de instalação

Com ajuda do botão de abertura, abra a porta e retire todo o material de embalamento. Em seguida, limpe o interior e os acessórios com um pano húmido e seque. Não utilize produtos abrasivos, nem com odores intensos.

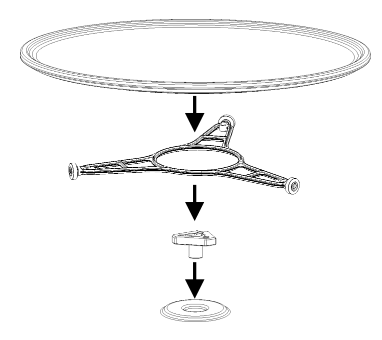
Certifique-se do bom estado das seguintes partes:

- Porta e dobradiças
- Frente do Micro-ondas
- Superfícies interiores e exteriores do aparelho

NÃO UTILIZE O APARELHO se verificar algum tipo de defeito nas partes anteriormente referidas. Se for o caso, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.

Encaixe o suporte do prato rotativo no centro da cavidade do Micro-ondas e sobreponha o prato rotativo, até este encaixar. Sempre que fizer uso do Micro-ondas é necessário que, tanto o prato rotativo como o respectivo suporte, estejam no interior e correctamente colocados. O prato rotativo tanto gira no sentido dos ponteiros do relógio, como no sentido contrário.



Atenção! A superfície exterior do Micro-ondas pode estar envolvida numa película de protecção. Antes da primeira colocação em funcionamento, retire esta película cuidadosamente, começando pela parte inferior.

Para garantir uma boa ventilação do aparelho, instale o Micro-ondas num móvel de cozinha com uma abertura na parte superior (ver as folhas em anexo).

Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com a traseira do aparelho, pois as elevadas temperaturas podem danificar o cabo.

Se instalar um Micro-ondas e um forno em coluna, não é possível colocar o Micro-ondas por baixo do forno, devido à formação de condensação.

Na instalação elétrica deve ser previsto um dispositivo que permita separar o aparelho da corrente elétrica através de uma abertura de contacto multipolar de no mínimo 3 mm. Como dispositivos de separação são válidos p. ex. interruptores LS, fusíveis (retirar os fusíveis roscados da tomada), Interruptores FI e contactores. Esta instalação tem que cumprir com os regulamentos vigentes.

Se a ligação elétrica se fizer com ficha e se esta ficar acessível depois da instalação, neste caso não é necessário prever o dispositivo de separação mencionado.

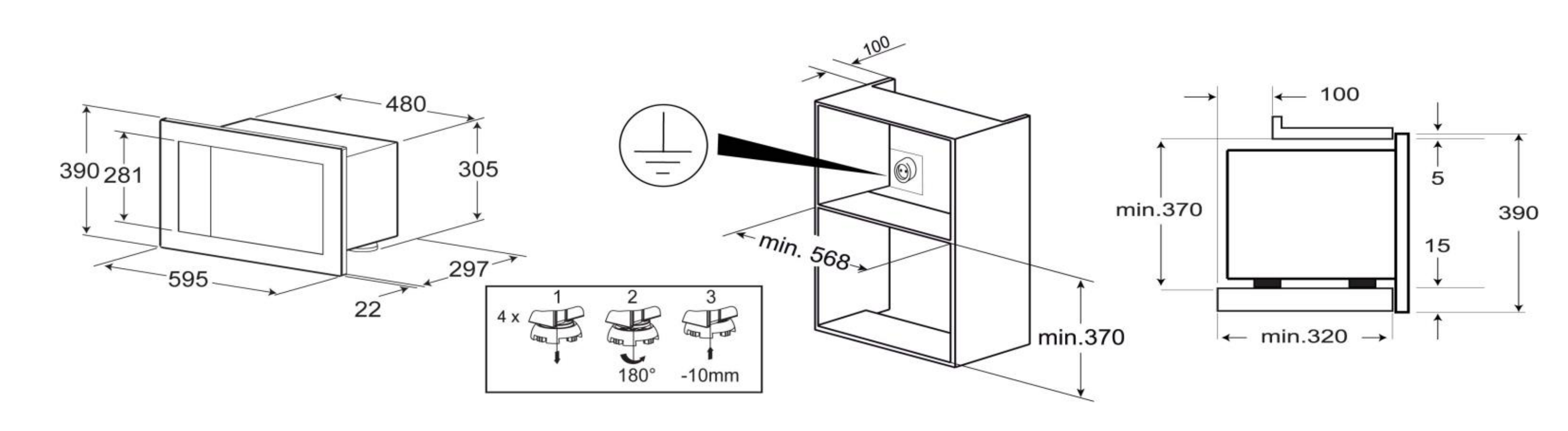
A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica (conexão à terra).

ATENÇÃO: O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.

O aparelho não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

Em caso de falha, o fabricante e os revendedores não assumem qualquer responsabilidade se se verificar inobservância das instruções de instalação.

Dimensiones de Instalación / Dimensões de Instalação



480
390
281
315
595
297
22
100
min.568
min.380
100
5
min.380
390
5
min.550

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doornveld 121	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. “Tsarigradsko Shosse” 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	6/F. Datong Business Center, No. 369 Fuxing Middle Rd.	200025 Shanghai	+86 2 153 076 901
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark Juvél A/S	Københavnsvej 222	DK-4600 Køge	+45 36 340 288
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Germany Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 27 713 950
Great Britain Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1 235 861 916
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Netherlands Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 235 656 480
Norway Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 980 100
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszków	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow â˘™ Russia	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Sweden Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 22 040 300
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukranie LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803 Dai Minh Convention Tower, 8th Floor	77 Hoang Van Thai, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



www.teka.com

05/2012

“for further information and updated contact adresses, please refer to the corporate website”